

La Table des Hautes Ardennes



La Table des Hautes Ardennes

Créée en juillet 2011 à l'initiative de l'ASBL Les Hautes Ardennes afin de répondre aux besoins des services d'accueil et d'hébergements et de se mettre aux normes HACCP

la Table des Hautes Ardennes est :

- Une société coopérative à finalité sociale
- Agréée « entreprise d'insertion RW » depuis septembre 2011 → Agrément à durée indéterminée à partir du 16/09/2019.



La Table des Hautes Ardennes

- Agréée « entreprise d'insertion fédérale » depuis le 21/04/2011 → Agrément à durée indéterminée depuis le 16/09/2015.
 - Nouvel agrément SC agréée comme entreprise sociale au 01.03.2024 pour une durée indéterminée.
-

Les coopérateurs

- La commune de Vielsalm
- Le CPAS de Vielsalm
- W. Alter
- L'ASBL Les Hautes Ardennes et l'ASBL Samhain
- Des partenaires privés

Objet social et but

- Son objet social

Créer et maintenir des emplois dignes et qualifiants, accessibles prioritairement à des personnes fragilisées sur le marché de l'emploi ainsi qu'à des personnes atteintes de handicap

- Son but

Permettre aux travailleurs d'acquérir des compétences suffisantes afin qu'ils puissent trouver un emploi dans le domaine de la restauration



Nos partenaires

- AVIQ
- La Mirelux
- La CANOPEE
- Le Coup de Pouce
- Les CEFA
- L'enseignement spécialisé

Les emplois au 31/12/24: 11 personnes soit 9,39 ETP

- 1 gestionnaire - chef de cuisine (1 ETP)
- 1 cuisinier (0,8 ETP)
- 4 commis de cuisine (3,79 ETP)
- 1 chauffeur (0,8 ETP)
- 3 art 60 majoré (3 ETP)

Dont:

- 2 bénéficient du SINE
- 4 bénéficient d'un subside AVIQ
- A ces emplois viennent s'ajouter 2 flexi-job chauffeur durant la période scolaire

Témoignage de Rose Grandjean

- Temps plein, mise à disposition par le C.P.A.S. de Vielsalm en tant qu'article 60 majoré.



Rose Grandjean



- Qu'est que ce travail vous apporte, sur le plan personnel et professionnel ?

J'ai pu faire de nouvelles rencontres, travailler dans un domaine en contact avec le handicap est valorisant sur le plan personnel.

J'ai développé des compétences en pâtisserie, dressage de table, décors de table, dans la préparation de salades pour le buffet, des sandwiches..

Rose Grandjean



- Quelles compétences ou expériences avez-vous acquises qui pourraient vous aider pour la suite de votre parcours ?

De l'autonomie dans le travail, j'ai acquis des connaissances au niveau des normes HACCP, j'accompagne les stagiaires ce qui est valorisant, je propose de nouvelles idées de desserts, je me suis perfectionnée dans le dressage des assiettes.

Rose Grandjean



- En quoi travailler à La Table des Hautes Ardennes est-il plus adapté à votre situation qu'un autre cadre professionnel?

Pour moi les horaires sont bien adaptés à ma situation personnelle, je suis ainsi plus disponible pour ma famille, ensuite j'aime cuisiner et faire de la pâtisserie, donc ce travail me convient parfaitement.

Témoignage d'Olivier Hancart

- Travaille à raison d'un 2/5ème temps, diagnostiqué autiste est éligible à la prime de compensation.



Olivier Hancart



- Qu'est que ce travail vous apporte, sur le plan personnel et professionnel?

Ce travail va me permettre l'achat d'une maison personnelle, j'ai moins de difficultés sur le plan social grâce à mes collègues, j'ai plus de rencontres et d'échanges qu'au paravant.

Sur le plan professionnel, je suis plus méthodique, j'ai plus confiance en moi.

Olivier Hancart



- En quoi travailler à La Table des Hautes Ardennes est-il plus adapté à votre situation qu'un autre cadre professionnel?

Mon travail consiste à la préparation des livraisons pour les écoles, le travail a été « personnalisé » pour moi, adapté grâce des outils mis à disposition pour la réalisation de mes tâches.

Ce travail prend en compte mes difficultés, La Table des Hautes Ardennes est une petite structure avec une approche familiale.

Olivier Hancart



- Quelles compétence ou expériences avez-vous acquises et qui pourraient vous aider pour la suite de votre parcours ?

J'ai plus de méthodologie dans le travail, cela me permet d'être plus concentré également, plus consciencieux, mon rythme de travail a augmenté depuis que le suis à La Table des Hautes Ardennes

Les clients de la Table des Hautes Ardennes

- Asbl « Les Hautes Ardennes »
- Les écoles de la commune de Vielsalm
- Les écoles de la commune de Gouvy
- Les écoles de la commune de Trois-Ponts
- Les écoles de la commune de Lierneux
- Les écoles libres des 4 communes
- Engie-electrabel
- Le CPAS de Trois-Ponts

-
- ❑ La Table des Hautes Ardennes est également un restaurant d'entreprise mais aussi une unité centrale de production avec plus de 700 litres de potage et environ 2000 repas réalisés chaque semaine.
 - ❑ La Table des Hautes Ardennes organise également des événements tels que :
 - Soirées privées et d'entreprises
 - Repas des familles
 - Fête du personnel
 - Soirée Moules et frites, tartiflettes ou autres
 - Repas dans le Noir

Nos installations

❑ Cuisine froide:



Nos installations

□ Cuisine chaude:



Nos installations

□ Plonge:



Nos installations

□ Le self:



Nos véhicules

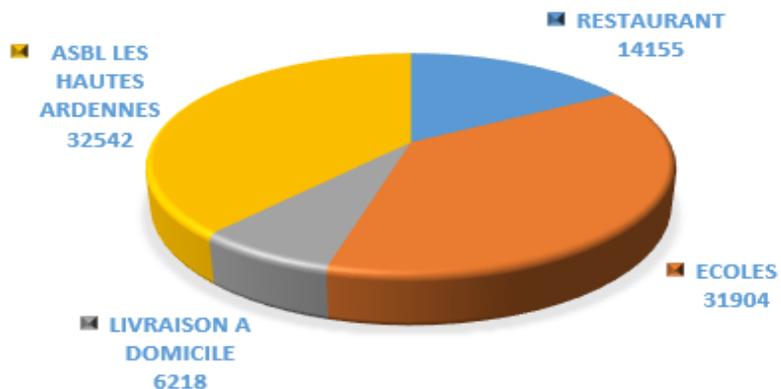
☐ Service de livraison:



La Table des Hautes Ardennes en 2024 c'est :

+/- 4820 sandwichs préparés,
5000 desserts présentés,
+ de 33000 litres de potages produits,
40 tonnes de marchandises utilisées,
85000 repas préparés,
12500 bacs inox, 15000 assiettes et 4200 thermos à
potages lavés,
46000 repas servis au self,
32000 kms parcourus et 38000 repas servis sur 27 lieux de
livraisons.

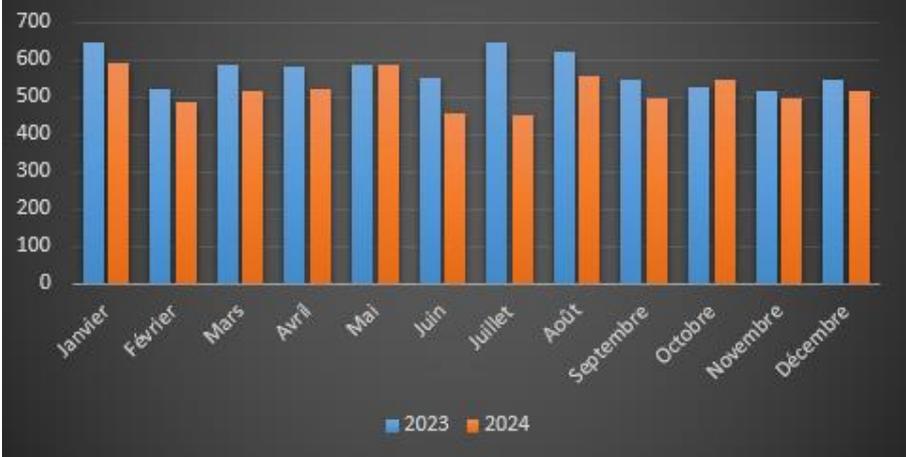
2024 : 84819 REPAS CONFECTIONNE PAR LA TABLE DES HAUTES ARDENNES



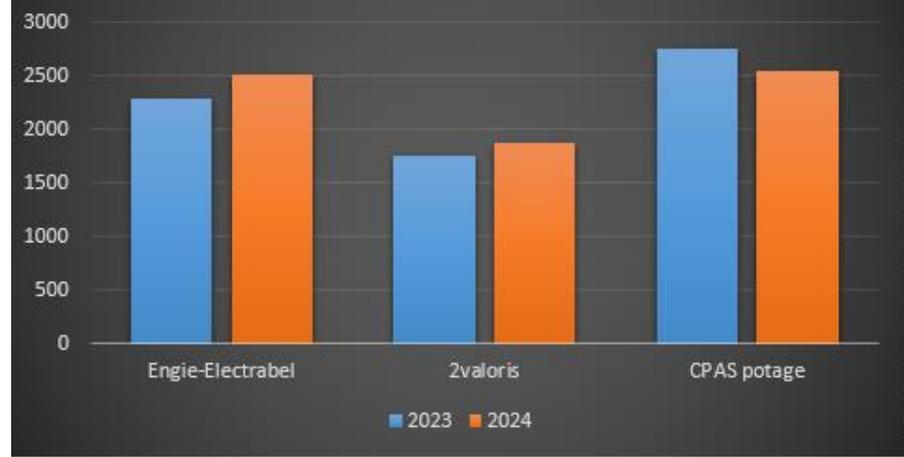
Repas livrés dans les écoles



Repas C.P.A.S. Trois-Ponts



Potages livrés



La Table des Hautes Ardennes

RESTO

La
Table

DES HAUTES
ARDENNES

Merci pour votre attention
